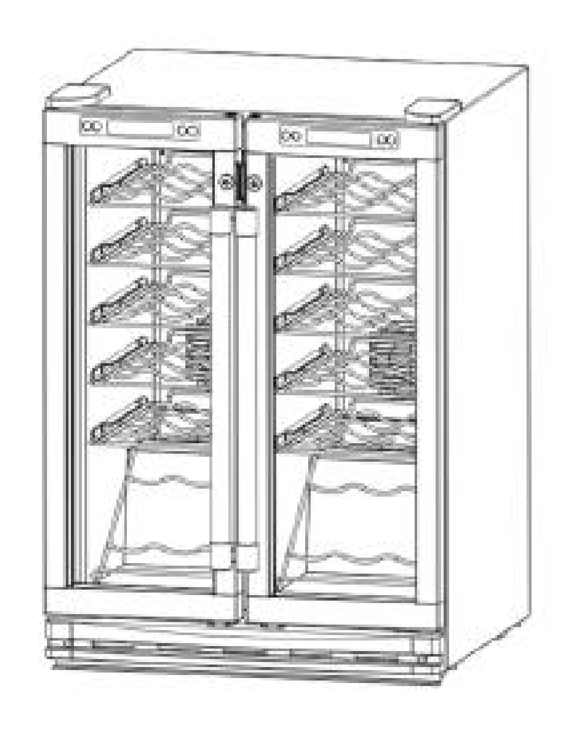


36-bottle Wine Cellar

Cave à vin pour 36 bouteilles

Enfriador de vinos para 36 botellas



Use and Care Guide (pages 1 - 8)
Mode d'emploi (les pages 9 à 17)
Manual del usuario (las páginas 18 a 26)

Be sure wine cellar is standing upright 24 hours prior to plug-in.
Soyez sûrs que la cave à vin se tient debout 24 heures avant que l'unité se branche.
Esté seguro que el enfriador de vinos esté parado en posición vertical 24 horas antes que sea conectado.

Franklin Industries, LLC
4100 First Avenue
Brooklyn, NY 11232-3321
Tel: 1-877-261-9867
Email: customer service@franklinchef.com

Model/Modèle/Modelo
FWC36

IMPORTANT SAFEGUARDS

Read all instructions before using this appliance. When using this appliance, always exercise basic safety precautions, including the following:

1. Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual.

2. This Wine Cellar must be properly grounded in accordance with the installation instructions before it is used. See grounding instructions in the *Installation* section.

3. This model can either be built-in or free-standing. Built-in units vent at the bottom front, and airflow at the front of this vent must be unimpeded. The unit must have a minimum of 3” of space around both sides and the back of the appliance.

4. If the unit is placed on a countertop or stand, the front surface of the door must be 3” or more back from the edge of the countertop or stand in order to avoid accidental tipping of the appliance during normal usage.

5. Never unplug the unit by pulling on the power cord. Always grip the plug firmly and pull straight out from the outlet. Repair or replace any cord that is frayed. Do not use a cord that shows cracks or abrasions along its length.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

DANGER!

Avoid the risk of child entrapment. If the product is not in use, remove the doors so that small children cannot get trapped inside.

Table of Contents

Technical Specifications

Model:	FWC36
Capacity:	36 standard wine bottles
Electrical Input:	115VAC~60HZ
Current Rating:	1.6A
Unit dimensions:	Width: 23.5” (597 mm) Depth: 23.5” (597 mm) Height: 33.4” (848 mm) Weight: 123 lbs. (56 kg)

Location of Parts

Control panels

Locks

Wine racks

Fans
(one at rear of each compartment)

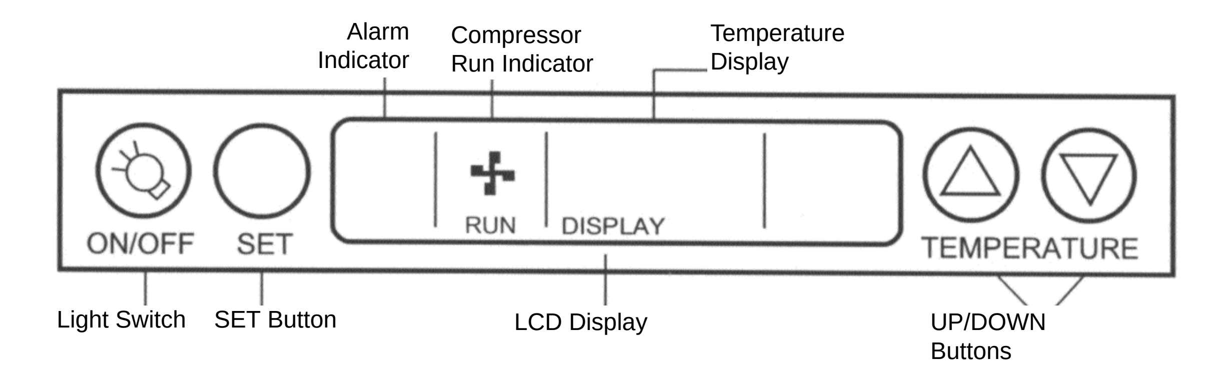
Drip trays
(one in each compartment)

Double-pane glass doors

Vents

Leveling legs

Control Panel



Installation

The FWC36 Wine Cellar is designed to be either free-standing or built-in. It has a fan at the bottom of the unit to direct compressor-generated heat away from the compressor and through vents in the front of the unit. There must be a minimum of 3” of space around both sides and the back of the appliance and the airflow from the vents at the front of the system must be unimpeded.

Once the unit is positioned, the leveling legs should be turned to level the Wine Cellar.

Electrical Connection

Important! For your personal safety, this appliance must be properly grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be inserted into an outlet that is properly grounded and installed. Consult a qualified electrician if you do not completely understand the grounding instructions.

DO NOT UNDER ANY CIRCUMSTANCES CUT OR REMOVE THE THIRD (GROUND) PRONG FROM THE POWER CORD.

Use of Extension Cords

Avoid the use of an extension cord because of potential safety hazards under certain conditions. If it is necessary to use an extension cord, be sure to use only a 3-wire extension cord that has a 3-blade grounding plug. Use a 3-slot outlet that will accept the plug. The marked rating of the extension cord must be equal or greater than the electrical rating of the appliance.

Operating Your Wine Cellar

IMPORTANT: Do not plug in the wine cellar for at least 24 hours after unit is set in place. Failure to do so may result in the unit working improperly.

Two-Compartment Design

The FWC36 has two separate compartments, each having a capacity of 18 bottles. Each compartment has its own door and separate control panel. This design feature enables you to operate one or both compartments and also enables you to set a different temperature for each compartment. Each control panel also displays the current temperature and allows you to turn the interior lights on and off independently of each other. The operating instructions below apply to both compartments and must be implemented separately.

OPERATING INSTRUCTIONS

Turning on the Unit

The wine cellar turns on automatically when it is plugged in.

If you want to use the Automatic Temperature (default) setting, do nothing further. The unit will automatically set the temperature in the compartment at 55 degrees Fahrenheit (13 degrees Celsius). If you want to set another temperature, see below.

Temperature Setting

Wine Storage Temperatures: While wines store best at temperatures around 56-58 degrees Fahrenheit, your unit also allows you to store wine at drinking temperatures. Generally RED WINE should be kept at 60-62 degrees Fahrenheit and WHITE WINE, which is usually served chilled, should be kept at 54-55 degrees Fahrenheit.

To adjust the temperature, press the SET button, then use the UP/ DOWN keys to navigate to the preferred temperature. For example, if you are storing red wine, you may want to set a temperature of 61 degrees Fahrenheit.

When the correct temperature appears in the DISPLAY Window of the Control Panel, press SET to confirm. Remember that each compartment has separate controls so you will need to set the temperature in both compartments separately.

Please note: Cold air falls and warmer air rises, and there will be a small temperature variation from the bottom of the unit to the top. The temperature gauge is located in the middle of the unit and records the temperature at the middle of the unit. The temperature at the bottom of the unit will always be slightly colder.

Drip Trays

Packed with the unit are two small plastic trays. They should be placed at the back of each compartment, on the shelf just above the tilted rack. These trays will catch any water that condenses on the walls of the compartments, and also help maintain the proper humidity level so that corks will not dry out. Every month or so, they should be checked and emptied if necessary.

Operating the Internal Lights
Each compartment has an internal light to make it easier for you to see the wines you have stored. To turn these lights on or off, simply use the ON/OFF button located on the left side of the control panel.
Please note: The internal lights should not be left on for a prolonged period of time, since the heat generated can raise the temperature of the stored wine.

Compressor Run Indicator
When your unit's compressor is running, both control panels will display moving icons representing a running fan. If the compressor stops running, the icons will stop running as well.

Memorizing Temperature Settings
Your unit has been designed to "remember" the last run mode to which it was set. If you suffer a power outage or any other power cutoff, the unit will automatically return to the previous temperature settings after power is returned.

About the Liquid Crystal Display (LCD)
When you press any key, a backlight will appear in the Display Panel. If no other key is pressed, the backlight will automatically go out after 2 minutes.

In the event that there is a fault in the unit, an ALARM indication will appear on the screen.

ALARM Mode
In ALARM mode, the unit will make a beeping sound and display an alarm message.
If the Liquid Crystal Display (LCD) on the control panel displays any of the following messages: PROBE ERROR, LOW TEMP or HIGH TEMP, consult the Wine Cellar Troubleshooting section of this manual.

Shelving
The shelves in your unit are chrome-plated so they will not rust. These shelves pull out only 1/3 of the way. This is a safety features so that neither the unit nor the shelves will tip over.

Care and Cleaning of Your Wine Cellar

Cleaning the Outside
Clean the outside of your unit with mild soapy water. Dry thoroughly with a soft cloth. To clean the door gasket, use only mild soapy water. Never use harsh detergents or scouring pads to clean any part of your Wine Cellar.

Cleaning the Inside
Unplug your Wine Cellar and remove all bottles. Rinse the inside surface with plain water and dry the chrome shelves.

Wine Cellar Troubleshooting

Wine cellar does not turn on
Not plugged in.
Fuse blown or circuit breaker tripped

Noise or vibration
Check that unit is level. If not, use leveling leg.

Wine cellar is too warm
Check that door is properly sealed.
To change the temperature, follow the steps in the the *Operating Your Wine Cellar* section of this manual.

LCD displays “PROBE ERROR – E”
This message is an ALARM MODE indication. The LCD displays “PROBE ERROR” on the left and “E” in the middle when the thermostatic sensor has malfunctioned. When this happens, the cellar first stops working for 25 minutes, then turns ON for 30 minutes and OFF for 20 minutes automatically and continuously. Contact your authorized service facility for sensor replacement.

LCD displays “LOW TEMP”
This message is an ALARM MODE indication. The LCD displays “LOW TEMP” on the left and the actual temperature reading in the middle. It indicates that the actual temperature is much lower than your set temperature and that the magnet valve may not be functioning properly and should be replaced. Contact your authorized service facility immediately.

LCD displays “HIGH TEMP”
This message is an ALARM MODE indication. The LCD displays “HIGH TEMP” on the left and the actual temperature reading in the middle. It indicates that the actual temperature is much higher than your set temperature. Possible causes are:

- The door might not be fully closed.
- The refrigerant may have leaked.
- The magnet valve may not be functioning properly and should be replaced.

If you are certain that the door is not the cause of the problem, contact your authorized service facility immediately.

Limited Warranty

Franklin Industries, L.L.C., warrants this product to be free from defects in materials and workmanship for a period of one year from the date of original purchase or delivery. Any parts that are determined to be defective will be replace or repaired by Franklin at no charge as long as the unit was operated in accordance with the instructions furnished with the product. If the unit proves to be defective, your first course of action should be to follow the retailer's return policy.

This warranty covers units only in the continental United States and does not cover the following:

- Damage from improper voltage or installation
- Damage in shipping
- Defects other than manufacturing defects
- Glass, trim or light bulbs
- Any damage or loss to cellar contents as a result of the failure of the unit to perform as expected.
- Labor or repairs after the first 12 months
- Damage from abuse, misuse, accident, alteration or lack of proper care or routine maintenance
- Improper or incorrectly performed maintenance or repairs
- Damage due to acts of God

Commercial warranty is limited to 90 days parts and labor.

This limited warranty is given in lieu of all other warranties expressed or implied. This warranty does not cover incidental or consequential damages. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation may not apply to you.

This warranty provides you with specific legal rights and you have other rights that vary from state to state. Consult the written materials accompanying your product for safe and proper operation.

This warranty may not be assigned.

For warranty service, contact:

Franklin Industries, LLC
4100 First Avenue
Brooklyn, NY 11232-3321
Tel: 1-877-261-9867
Website: www.franklinchef.com

When service is required, have on hand the Model and Serial Numbers found on the rating label on the back of the unit, as well as proof of purchase such as sales or gift receipt.

SAUVEGUARDES IMPORTANTES

Lire toutes les instructions avant l'utilisation de cet appareil. En utilisant cet appareil, toujours exercer les précautions de sûreté fondamentales, y compris les suivantes:

1. Utiliser cet appareil seulement pour son but projeté comme décrit dans ce manual d'instruction.

2. Cette cave à vin doit être convenablement installée conformément aux instructions d'installation avant qu'elle soit utilisée. Voir des instructions au sujet du mettre à la terre dans la section d'Installation.

3. Ce modèle peut soit incorporé, soit "free-standing" (debout seul). L'unité doit avoir au moins 3 pouces (8 cm) d'espace vers les côtés et l'arrière de l'appareil. Les unités incorporées donnent vent à l'avant inférieur et l'écoule ment d'air au devant de ce conduit doit être libre d'entraves.

4. Si l'unité est placée sur un comptoir, la surface de devant de la porte doit être 3 pouces (8 cm) ou plus en retrait du bord du comptoir afin d'éviter le renversement accidentel de l'appareil pendant l'usage normal.

5. Ne jamais débrancher l'unité en tirant sur le cordon d'alimentation. Toujours saisir le bouchon fermement et tirer directement hors de la sortie. Réparer ou remplacer n'importe quelle corde qui est éraillée. Ne pas utiliser une corde qui montre des fissures ou des frottements le long de sa longeur.

EPARGNER CES INSTRUCTIONS!

DANGER!

Eviter le risque de l'attrapement des enfants. Si le produit n'est pas dans l'usage, enlever les portes pour que les petits enfants ne puissent pas devenir attrapés â l'intérieur.

Table des matières

Informations Techniques

Modèle:	FWC36
Capacité:	36 bouteilles
Alimentation électrique:	115VCA ~ 60 Hz ~1.6A
Dimensions de la unité:	Largeur: 597 mm (23.5”) Profondeur: 597 mm (23.5”) Hauteur: 848 mm (33.4”) Poids: 56 kg (123 livres)

Positions des Composants

Tableaux de contrôle

Serrures

Étagères pour
le stockage de vin

Ventilateurs
(un derrière de chaque
compartiment)

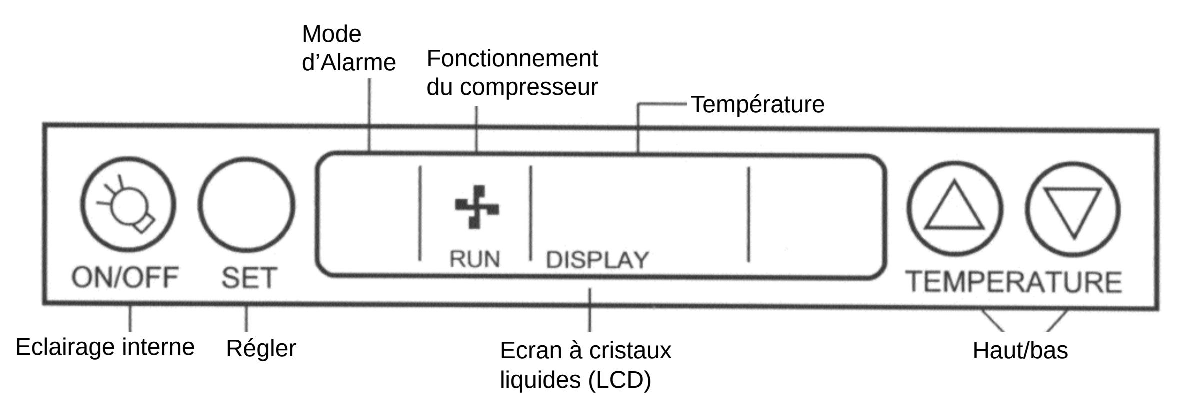
Récipients en plastique
(un à l'intérieur de chaque
compartiment)

Portes avec verre
à double-panneau

Fentes de ventilation

Pieds à
nivellement

Tableau de Contrôle



Installation

Ce modèle est conçu pour être soit incorporé, soit “free-standing” (debout seul). Il utilise un moteur de ventilateur au fond de l’unité pour diriger la chaleur engendrée par le compresseur au loin du compresseur et par le devant de l’unité. L’unité doit avoir au moins 3 pouces (8 cm) d’espace vers les côtés et l’arrière de l’appareil. Les unités incorporées donnent vent à l’avant inférieur et l’écoulement d’air au devant de ce conduit doit être libre d’entraves.

Une fois que l’unité est située, les pieds à nivelllement devraient être tournés pour niveler l’appareil.

Connexion Electrique

Importante! Pour votre sûreté personnelle, cet appareil doit convenablement être mis à la terre. En cas d’un court-circuit électrique, le mettre à la terre réduit le risque de choc en fournissant un fil d’échappement pour le courant électrique. Cet appareil est équipé avec une corde qui a un fil au mettre à la terre avec un bouchon au mettre à la terre. Le bouchon doit être inséré dans une sortie qui est mis à la terre et est installé convenablement. Consulter un électricien qualifié si vous ne comprenez pas completément ces instructions au mettre à la terre.

NE FAIRE PAS EN AUCUN CAS COUPER OU ENLEVER LA TROSIEME BROCHE (LE METTRE A LA TERRE) DU CORDON D’ALIMENTATION.

L’usage de Rallonges
Eviter l’usage d’une rallonge à cause des dangers de sûreté potentiels sous certaines conditions. S’il est nécesaire d’utiliser une rallonge, être sûr d’utiliser seulement une rallonge à 3 fils qui a un bouchon de 3 lames. Utiliser une sortie de 3 entailles qui acceptera le bouchon. Les conditions normales de fonctionnement marquées de la rallonge doit être égales à ou plus grandes que l’evaluation électrique de l’appareil.

Fonctionnement de la cave à vin

IMPORTANT : Ne branchez pas la cave à vin pendant au moins 24 heures après avoir installé l'unité. Dans le cas contraire, l'unité risquerait de ne pas fonctionner correctement.

Conception à deux compartiments

Le FWC36 est pourvu de deux compartiments distincts ayant chacun une capacité de 18 bouteilles. Chaque compartiment dispose de sa propre porte et d'un panneau de commande distinct. Cette caractéristique de conception vous permet de faire fonctionner un seul compartiment ou les deux ainsi que de régler chaque compartiment sur une température différente. Chaque panneau de commande affiche également la température actuelle et vous permet d'allumer et d'éteindre les systèmes d'éclairage indépendamment l'un de l'autre. Les instructions sur le fonctionnement ci-dessous s'appliquent aux deux compartiments et doivent être mises en pratique séparément.

INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT

Mise sous tension de l'unité

La cave à vin s'allume automatiquement quand elle est connectée.

Si vous désirez utiliser le réglage de température automatique, ne faites rien de plus. La unité règle automatiquement la température du compartiment sur 55 degrés Fahrenheit (12,78 degrés Celsius). Reportez-vous aux instructions ci-dessous si vous désirez sélectionner une autre température.

Réglage de la température

Températures de stockage du vin : Bien que le vin se conserve le mieux à une température située aux alentours de 56 à 58 degrés Fahrenheit (13,33 à 14,44 degrés Celsius), votre unité vous permet également de ranger vos vins à la température à laquelle ils doivent être bus. En général, il est préférable de conserver le VIN ROUGE à une température comprise entre 60 et 62 degrés Fahrenheit (15,56 et 16,67 degrés Celsius) et le VIN BLANC à une température comprise entre 54 et 55 degrés Fahrenheit (12,22 et 12,78 degrés Celsius).

Pour régler la température, appuyez la touche SET, puis utilisez les touches UP/ DOWN (vers le haut/vers le bas) pour régler votre température préférée. Exemple : si vous désirez conserver du vin rouge, vous préférerez peut-être régler la température sur 61 degrés Fahrenheit (16,11 degrés Celsius).

Appuyez sur SET (régler) pour confirmer la température appropriée lorsque celle-ci apparaît dans la fenêtre DISPLAY (afficher) du tableau de commande. Chaque compartiment étant pourvu de ses propres commandes, n'oubliez pas que vous devrez régler séparément la température des deux compartiments.

NOTER S'IL VOUS PLAIT: L'air froid descend et l'air plus chaud monte, et il y aura une variation légère de température du fond au sommet de de l'appareil. La jauge de température est localisée au centre de l'unité et enregistre la température au centre de l'unité. La température au fond de l'unité toujours sera légèrement plus froide.

Récipients en plastique
Emballés avec l'unité sont deux petits récipients en matière plastique. Ils devraient être placés au fond de chaque compartiment, sur le rayon au-dessus de l'étagère penchée. Ces récipients attraperont n'emporte quelle eau qui condense sur les murs des compartiments, et aussi aide à maintenir le niveau d'humidité propre pour que les bouchons ne sèchent pas. Chaque mois plus ou moins, ils devraient être vérifiés et devraient être vidés si nécessaire.

Fonctionnement de l'éclairage interne
Chaque compartiment est équipé d'un système d'éclairage interne qui vous permet de voir plus facilement les vins que vous conservez. Utilisez simplement le bouton ON/OFF (marche/arrêt) situé à gauche du tableau de commande pour allumer et éteindre ces lampes.

NOTER S'IL VOUS PLAIT: Les lumières internes ne devraient pas être laissées allumées pour une période prolongée de temps, puisque la chaleur engendrée peut élever la température du vin emmagasiné.

Indicateur de fonctionnement du compresseur
Lorsque le compresseur de l'unité fonctionne, les icônes qui représentent les pales en mouvement d'un ventilateur sont affichées sur le panneau de commande. Les pales des icônes s'arrêtent de tourner dès que le compresseur s'arrête de fonctionner.

Mémorisation des réglages de température
Votre unité a été conçue de manière à « souvenir » du dernier mode de fonctionnement sur lequel elle a été réglée. Donc, en cas de panne de courant ou d'autre interruption de l'alimentation, elle se souviendra automatiquement de ses réglages précédents après le pouvoir se retourne.

À propos de l’écran à cristaux liquides (LCD)
Le panneau d’affichage devient rétroéclairé dès que vous appuyez sur une touche quelconque. Si aucune autre touche n’est actionnée, le rétroéclairage s’éteint automatiquement après 2 minutes environ.

Si l’écran à cristaux liquides détecte une défaillance de l’unité, une indication de ALARM (alarme) s’ajoute au côté gauche de l’écran.

MODE d’ALARME
En mode d’alarme, l’unité émet un bip et affiche un message d’alarme.
Si l’écran à cristaux liquides (LCD) du tableau de commande affiche l’un des messages suivants: PROBE ERROR (erreur), LOW TEMP (température faible) ou HIGH TEMP (température élevée), consultez la section Dépannage de la cave à vin de ce manuel.

Les étagères
Les étagères dans votre unité sont plaquées de chrome pour qu’elles ne rouillent pas. Ces étagères retirent seulement 1/3 du chemin. Ceci est une mesure de sécrité pour que ni l’appareil ni l’ étagère se renverse.

Soin et nettoyage

Le nettoyage de l’extérieur
Nettoyer l’hors de votre appareil avec de l’eau douce et savonneuse. Sécher à fond avec un tissu mou. Pour nettoyer le joint de la porte, utiliser seulement de l’eau douce et savonneuse. Ne jamais utiliser d’abrasifs, de tampons récurants ou de produits chimiques forts pour nettoyer l’appareil.

Le nettoyage de l’intérieur
Débrancher votre cave à vin et enlever toutes les bouteilles. Rincer la surface d’intérieur avec de l’eau ordinaire et sécher les étagères chromées.

Dépannage de la cave à vin

Le rafraîchisseur ne démarre pas
Ce n'est pas branché.
Le plomb est sauté ou le disjoncteur s'est déclenché.

Bruit ou vibration
Vérifier que l'appareil est de niveau. Si non, ajuster les pieds à nivellement.

Le rafraîchisseur est trop chaud
Vérifier que la porte est convenablement scellée.

L'écran à cristaux liquide affiche « PROBE ERROR – E »
Ce message indique le MODE d'ALARME. Le LCD montre « PROBE ERROR » (erreur) sur la gauche et « E » au centre quand la sonde thermostatique ne fonctionne pas correctement. Quand ceci se passe, la cave s'éteint pour 25 minutes, alors s'allume pour 30 minutes et s'éteint pour 20 minutes automatiquement et continuellement. Contactez votre centre de service après-vente agréé pour le remplacement de la sonde.

L'écran à cristaux liquides affiche « LOW TEMP »
Ce message indique le MODE d'ALARME. Le LCD montre « LOW TEMP » (température faible) sur la gauche et la température véritable au centre. Il indique que la température véritable est trop faible. Ces symboles indiquent que la véritable température de la cave à vin est trop faible et que l'électrovalve ne fonctionne pas correctement. Contactez immédiatement votre centre de service après-vente agréé.

L'écran à cristaux liquides affiche « HIGH TEMP »
Ce message indique le MODE d'ALARME. Le LCD montre « HIGH TEMP » (température élevée) sur la gauche et la température véritable au centre. Il indique que la température véritable est trop élevée. Les causes possibles sont les suivantes:

- La porte ne pourrait pas être complètement fermée.
- Le réfrigérant peut avoir fui.
- L'électrovalve ne fonctionne pas convenablement et devrait être remplacée.

Si vous êtes certains que la porte n'est pas la cause du problème, contactez immédiatement votre centre de service après-vente agréé.

Garantie limitée de Franklin Chef®

Franklin Industries, L.L.C., garantit que ce produit est libre de défectuosités des matériels et de fabrication pour une période d'une année de la date d'achat original ou de la livraison. N'importe quelles parties qui sont déterminées être défectueses seront ou remplacées ou réparées par Franklin sans frais aussi longtemps que l'appareil a été opéré en conformité avec les instructions fournies aved le produit.

Cette garantie couvre le unités seulement dans les Etats-Unis continentaux et ne couvre pas le suivants:

- Dommage de la tension impropre ou de l'installation
- Dommage dans l'expédition
- Défauts autrement que les défaits de fabrication
- Le verre, l'ornementation ou les lampes
- N'importe quels dommages ou n'importe quelle perte aux contenus de la cave comme le résulat d'echec de l'unité à s'acquitter comme prévu
- La main-d'oeuvre ou les réparations après les premiers 12 mois
- Dommage de l'abus, l'usage impropre, l'accident, la modification ou le manque de soin propre ou d'entretien ordinaire.
- Entretien ou réparations impropres ou exécutés inexactement
- Dégâts grâce aux actes de Dieu.

Cette garantie limitée est donnée au lieu de toutes autres garanties exprimées ou suggérées. Cette garantie ne couvre pas les dommages accidentels ou résultants. Cette garantie ne couvre pas des pertes des détérioration ou des dommages aux contenus du rafraîchisseur à vin de Franklin Chef®.

Cette garantie vous fournit avec les droits légaux spécifiques et vous pouvez avoir d'autres droits qui varient de l'état à l'état.

Cette garantie ne peut pas être assignée.

Pour service à la garantie, prendre contact avec:

Franklin Industries, LLC
4100 First Avenue
Brooklyn, NY 11232-3321
Tel: 1-877-261-9867
Website: www.franklinchef.com

Lors de la requête de services, avoir sous la main les chiffres qui indiquent le modèle et le numéro de série de l'appareil, gravés sur la plaque d'identification à l'arrière de l'appareil, ainsi que la preuve d'achat tel qu'un reçu de vente ou de cadeau.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Lea todas las instrucciones antes de usar este aparato. Cuando se usa este aparato, siempre ejercita las precauciones básicas de la seguridad, inclusive de lo siguiente:

1. Use esta aparato sólo para su propósito destinado como descrito en este manual de la instrucción.

2. Este Enfriador de Vinos se debe instalar apropiadamente de acuerdo con las instrucciones de instalación antes de que se se. Vea las instrucciones para la toma de tierra en la sección de instalación.

3. Este modelo se puede o empotrado o *free-standing* (libre), y debe tener un míni mo de 3 pulgadas del espacio alrededor de ambos lados y el envés del aparato. Las unidades empotradas descargan el calor al fondo de la frente y la corriente de aire en la frente de esta abertura se debe sin obstrucciones.

4. Si la unidad se coloca en un mostrador o una mesa, la superficie anterior de la puerta debe ser 3 pulgadas o más hacia atrás de la orilla del mostrador para evitar derribar sin querer el aparato durante el uso normal.

5. Nunca desenchufe la unidad estirando en el cordón de potencia. Siempre agarre el enchufe firmemente y estire directamente fuera de la salida. Repare o reem place cualquier cordón que se está deshilachado. No use un cordón que muestra las grietas o las abrasiones por su longitud.

¡SALVA ESTA INSTRUCCIONES!

¡PELIGRO!

Evite el riesgo de niños atrapados. Si el producto no está un uso, quita las puertas para que los niños pequeños no se puedan atrapar adentro.

Indice

Información técnica

Modelo:	FWC36	
Capacidad:	36 botellas	
Alimentación eléctrica:	115VCA ~ 60Hz ~ 1.6A	
Dimensiones externas:	Ancho:	597 mm (23.5”)
	Profundidad:	597 mm (23.5”)
	Altura:	848 mm (33.4”)
	Peso:	56 kg (123 libras)

Ubicación de componentes

Tableros de control

Cerraduras

Estantes para el almacenamiento de vinos

Ventiladores
(detrás de cada compartimiento)

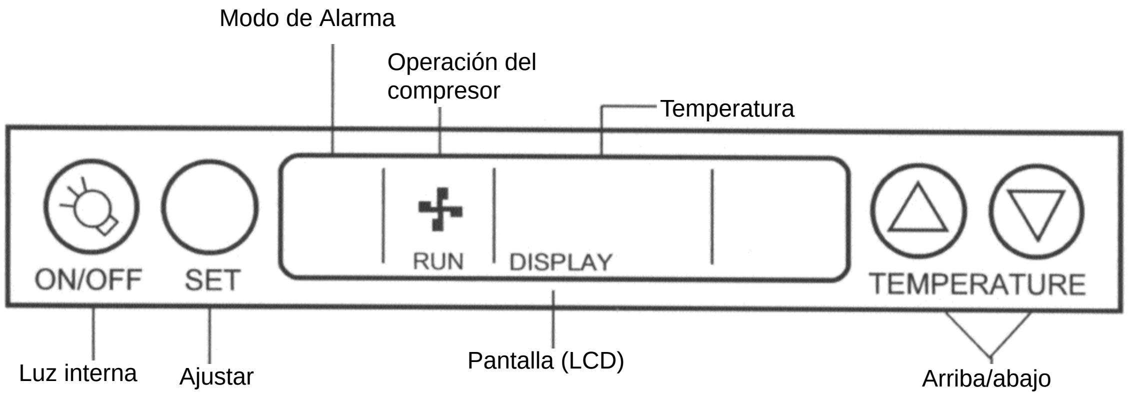
Bandejas plásticas
(una dentro de cada compartimiento)

Puertas de doble-cristal

Tablillas de ventilación

Pies para nivelar

Tablero de control



Instalación

Este modelo se diseña para estar o empotrado o *free-standing* (libre). Ello utiliza un motor de ventilador al fondo de la unidad para dirigir el calor engendrado de compresor legos del compresor y por la frente de la unidad. Debe tener un mínimo de 3 pulgadas (8 cm) del espacio alrededor de ambos lados y el envés del aparato. La corriente de aire de las tablillas de ventilación en la frente de la unidad se debe sin obstrucciones.

Una vez que la unidad se posiciona, los pies que nivelan se deben girar para nivelar el aparato.

Conexión eléctrica

¡Importante! Para su seguridad personal, este aparato se debe conectar apropiadamente con tierra. En caso de un circuito corto eléctrico, la toma de tierra reduce el riesgo del golpe proporcionando un alambre del escape para la corriente eléctrica. Este aparato se equipa con un cordón que tiene un alambre de toma de tierra con un tapón de toma de tierra. El tapón se debe meter en una salida que se conecta apropiadamente con tierra y está apropiadamente instalada. Consulte a un electricista calificado si usted no entiende completamente éstos instrucciones.

DE NINGUNA MANERA CORTE NI QUITE EL TERCER DIENTE (TOMA DE TIERRA) DEL CORDON DE POTENCIA.

Uso de cordones de extensión

Evite el uso de un cordón de extensión a causa de peligros potenciales de seguridad bajo ciertas condiciones. Si es necesario usar un cordón de extensión, esté seguro usar solamente un cordón de extensión de 3 alambres que tiene un tapón de 3 dientes. Use una salida de 3 ranuras que aceptará el tapón. La calificación del cordón de extensión debe ser igual a o más que la calificación eléctrica del aparato.

Operación de su enfriador de vinos

IMPORTANTE: No enchufe el enfriador de vinos durante por lo menos 24 horas después de colocar la unidad en posición. La falta de observar este requisito podrá conducir a fallas de funcionamiento de la unidad.

Diseño de dos compartimentos

El modelo FWC36 tiene dos compartimentos individuales, cada uno con una capacidad para 18 botellas. Cada compartimiento tiene su propia puerta y tablero de control individuales. Esta característica de diseño le permite operar uno o ambos compartimentos y también le permite fijar temperaturas distintas para cada compartimento. Cada tablero de control también muestra la temperatura actual y le permite encender y apagar las luces interiores independientemente. Las instrucciones de operación a continuación se aplican a ambos compartimentos y deben implementarse individualmente.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Encendido de la unidad

El enfriador de vinos prende automáticamente cuando es conectado.

Si desea usar el ajuste de Temperatura Automática, no haga nada además. La unidad fijará la temperatura automáticamente a 55 grados Fahrenheit (13 grados centígrado). Si desea fijar otra temperatura, consulte las instrucciones abajo.

Ajuste de temperatura

Temperaturas de almacenamiento de vino: Si bien los vinos se guardan mejor a temperaturas de alrededor de 56 a 58 grados Fahrenheit, su unidad también le permite guardar el vino a la temperatura de consumo. Por lo general, el VINO TINTO debe guardarse a 60 a 62 grados Fahrenheit y el VINO BLANCO, que por lo general se sirve enfriado, debe mantenerse a 54 a 55 grados Fahrenheit.

Para ajustar la temperatura, pulse SET y luego use las teclas de UP/DOWN para navegar hasta la temperatura preferida. **Ejemplo:** Si está guardando vino tinto, podrá fijar una temperatura de 61 grados Fahrenheit.

Cuando aparezca la temperatura correcta en la PANTALLA del tablero de control, pulse SET para confirmar. Recuerde que cada compartimento tiene controles individuales, así que tendrá que ajustar las temperaturas en ambos compartimientos individualmente.

FAVOR DE NOTAR: El aire frío se caiga y el aire más caliente se levanta, y habrá una pequeña variación de la temperatura del fondo a la cima de la unidad. El calibrador de la temperatura se localiza en el centro de la unidad y registra la temperatura en el centro de la unidad. La temperatura en el fondo de la unidad siempre será levemente más fría.

Bandejas plásticas
Empacadas con la unidad están dos bandejas plásticas pequeñas. Ellas deben ser colocadas hacia tras de cada compartimiento, en el anaquel encima del estante inclinado. Estas bandejas agarrarán cualquier agua que condensa en las paredes de los compartimientos, y también ayuda a mantener el nivel apropiado de humedad para que los corchos no sequen. Aproximadamente cada mes, ellas deben ser verificadas y deben ser vaciadas si necesario.

Operación de las luces internas
Cada compartimiento tiene una luz interna para que le sea más fácil de ver los vinos que ha guardado. Para encender o apagar estas luces, simplemente use el botón de encendido/apagado ON/OFF situado en el lado izquierdo del panel de control.

FAVOR DE NOTAR: Las luces internas no se deben dejar encendidas por un período prolongado de tiempo, desde que el calor producido puede levantar la temperatura del vino almacenado.

Indicador de operación del compresor
Cuando su unidad está en operación, los tableros de control mostrarán iconos en movimiento que representan las paletas giratorias de un ventilador. Si el compresor deja de funcionar, los iconos dejarán de girar.

Memoria de los ajustes de temperatura
Su unidad está diseñada para "recordar" el último modo de operación al cual se ajustó, asi que si sufre una pérdida de electricidad o cualquier otra interrupción, su unidad recordará automáticamente los ajustes anteriores de temperatura después que la potencia se restaura.

Acerca de la Pantalla de Cristal Líquido (LCD)
Cuando pulsa cualquier tecla, aparecerá una luz de fondo en la Pantalla. Si no se pulsa otra tecla, la luz de fondo se apagará automáticamente después de alrededor de 2 minutos.

Si el sensor encuentra una falla en la unidad, aparecerá una indicación de ALARM [ALARMA], al lado izquierdo de la pantalla.

Modo de ALARMA
En el Modo de Alarma, la unidad emitirá un pitido y mostrará un mensaje de alarma.
Si la Pantalla de Cristal Líquido (LCD) en el tablero de control muestra cualquiera de los siguientes mensajes: PROBE ERROR, LOW TEMP O HIGH TEMP [ERROR, TEMP. BAJA o TEMP. ALTA], consulte la sección de Identificación y Resolución de Problemas con el Enfriador de Vinos de este manual.

Estantería
Los estantes en su unidad son chapados de cromo para que no se oxiden. Estos estantes se sacan solamente 1/3. Esta es una característica de la seguridad para que ni la máquina ni el estante vuelquen.

Cuidado y limpieza

Para limpiar el exterior
Limpie el exterior de su unidad con agua templada y jabonosa. Seque completamente con una tela suave. Para limpiar la junta de la puerta, use solamente agua templada y jabonosa. Nunca use limpiadores ásperos ni almohadillas que friegan para limpiar cualquier parte de su enfriador.

Para limpiar el interior
Desenchufe su enfriador de vinos y quite todas las botellas. Enjuague la superficie del inte-rior con agua pura y seque las bandejas de cromo.

Identificación y resolución de problemas con el enfriador de vinos

El enfriador no prende

No se conectó.
El fusible se está quemado o el cortocircuito está disparado.

El ruido o la vibración

Verifique que la unidad está plana. Si no, ajuste los pies para nivelar.

El enfriador está demasiado caliente

Verifique esa puerta se sella apropiadamente.

La pantalla LCD muestra el mensaje PROBE ERROR

Este mensaje es una indicación del Modo de ALARMA. El LCD demuestra “PROBE ERROR” [ERROR] a la izquierda y “E” en el centro cuando el sensor termostático ha funcionado mal. Cuando esto ocurre, el enfriador apaga por 25 minutos, entonces enciende por 30 minutos y apaga por 20 minutos automáticamente y continuamente. Comuníquese inmediatamente con su centro de servicio autorizado para el reemplazo del sensor.

La pantalla LCD muestra el mensaje LOW TEMP

Este mensaje es una indicación del Modo de ALARMA. El LCD demuestra “LOW TEMP” [Temperatura baja] a la izquierda y la temperatura verdadera en el centro. Indica que la temperatura verdadera está mucho más baja que su temperatura puesta y que la válvula de imán no funciona correctamente y debe ser reemplazada. Comuníquese inmediatamente con su centro de servicio autorizado.

La pantalla LCD muestra el mensaje HIGH TEMP

Este mensaje es una indicación del Modo de ALARMA. El LCD demuestra “HIGH TEMP” [Temperatura alta] a la izquierda y la temperatura verdadera en el centro. Indica que la temperatura verdadera está mucho más alta que su temperatura puesta. Las causas posibles son:

- La puerta no quizás se cierre completamente.
- El refrigerante se puede tener pérdidas.
- La válvula de imán no puede estar funcionanda apropiadamente y debe ser reemplazada.

Si usted es cierto que la puerta no es la causa del problema, comuníquese inmediatamente con su centro de servicio autorizado.

Garantía limitada de Franklin Chef®

Franklin Industries, L.L.C., garantiza que este producto está libre de defectos en materias y destreza por un período de un año de la fecha original de compra o de entrega del producto. Cualquier parte que se determina a ser defectuosa será reemplazada o será reparada por Franklin en ningún costo tan largo como la unidad fue operado de acuerdo con las instrucciones inclusas con el producto.

Esta garantía cubre solamente unidades en los Estados Unidos continentales y no cubre los siguientes:

- Daño del voltaje ni la instalación impropios
- Daño en el envío
- Defectos de otra manera que los defectos de fabricación
- El vidrio, la adorno o las bombillas
- Cualquier daño o pérdida al contenido del enfriador como el resultado del fracaso del la unidad a funcionar como esperado
- El trabajo o las reparaciones después de los primeros 12 meses
- Daño del abuso, el maltrato, el accidente, la modificación o la falta de cuidado apropiado o de mantenimiento rutinario.
- Conservación o reparaciones impropias o ejecutadas inexactamente
- Daños debidos a actos de la naturaleza.

Esta garantia comercial está limitada a 90 días para parates y trabajo.

Esta garantía limitada se da en vez de todas las otras garantías expresadas o implícitas. Esta garantía no cubre los daños casuales ni consiguientes. Esta garantía no cubre ningunas pérdidas de la putrefacción ni de los daños al contenido del enfriador de vinos de Franklin Chef®.

Esta garantía lo provee con derechos legales específicos y usted puede tener otros derechos que varían de estado a estado.

Esta garantía no se puede asignar.

Para servicio de la garantía, póngase en contacto con:

Franklin Industries, LLC
4100 First Avenue
Brooklyn, NY 11232-3321
Tel: 1-877-261-9867
Website: www.franklinchef.com

Para solicitar servicios de garantía, es necesario tener los números de Modelo y de Serie, que se pueden encontrar en la etiqueta de datos en la parte de atrás de la máquina, así como también una prueba de la compra tal como un recibo de ventas o de obsequio.